



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



FONDAZIONE FICO PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITA'. DAL 2016 A BOLOGNA, CITTA' DEL CIBO SOSTENIBILE

SI PARTE CON IL LANCIO DA NEW YORK DEL "BOLOGNA AWARD", IL PREMIO INTERNAZIONALE CHE SARA' CONSEGNATO IN OCCASIONE DELLA 1^ EDIZIONE DELLE GIORNATE DEL CIBO SOSTENIBILE A BOLOGNA.

DAL PROTOCOLLO DI INTESA CON IL MINISTERO DELL'AMBIENTE L'OSSERVATORIO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DELLE BEST PRACTICE: I MIGLIORI PROGETTI SARANNO STUDIATI E PROMOSSI NEL PARCO AGROALIMENTARE FICO EATALY WORLD.

FORMAZIONE DIDATTICA PER SCUOLE E OPERATORI: OLTRE UN MILIONE DI STUDENTI DELL'EMILIA ROMAGNA E DELLA CAMPANIA SONO DESTINATARI DEI BANDI PROMOSSI IN QUESTE SETTIMANE DALLA FONDAZIONE FICO. DA FICO EATALY WORLD OGNI ANNO 5.000 ATTIVITÀ E 500 STAGE PER COINVOLGERE 100MILA STUDENTI DELLE SCUOLE DI OGNI ORDINE, OLTRE 1000 CORSI DIVULGATIVI PER GIOVANI E ADULTI.

BOLOGNA - **Cibo come salute, sicurezza alimentare, stili di vita sostenibili, salvaguardia dell'ambiente: nasce una Fondazione per promuovere all'interno di FICO, la Fabbrica Italiana Contadina che sta sorgendo a Bologna, l'educazione alimentare ed il consumo consapevole, a partire dalla dieta mediterranea, studiare e diffondere modelli di produzione attenti agli impatti economici, sociali e ambientali.** La "Fondazione FICO per l'educazione alimentare ed alla sostenibilità", costituita lo scorso luglio a Bologna, sposa gli obiettivi strategici di Sviluppo Sostenibile fissati dall'ONU, perché **è intorno al cibo che si giocano le sfide determinanti per la sopravvivenza del pianeta.** Il grande Parco agroalimentare che si aprirà nel corso del 2017 sarà **l'unico luogo al mondo dov'è rappresentata l'intera filiera del cibo, dal campo alla tavola:** e la Fondazione FICO sarà motore pulsante di un polo internazionale per lo studio e la promozione di modelli sostenibili di produzione e di consumo alimentare .

Presieduta dall'agroeconomista **Andrea Segré**, la Fondazione FICO vede tra i soci fondatori **CAAB, CoopFond, Enpav ed Enpam**, ai quali si sono uniti **l'Università di Bologna** ed il **Future Food Institute**. Hanno già annunciato la propria adesione, inoltre, **l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la Fondazione Edmund Mach di Trento, la Regione Emilia-Romagna, l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.** Attraverso lo strumento del protocollo di intenti, alle sue attività collaboreranno anche il **Ministero dell'Ambiente** ed altre istituzioni competenti su alimentazione, salute, sostenibilità.

«La Fondazione – ha spiegato nella conferenza stampa di presentazione il presidente, **Andrea Segré** - sarà **l'anima scientifica e divulgativa di FICO a Bologna, città del cibo sostenibile**, operando su **tre aree:** Formazione e didattica per la Scuola, ricerca scientifica, promozione». **All'incontro**, presso il Rettorato dell'Università di Bologna, **sono intervenuti anche il Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare Gian Luca Galletti, il Prorettore per la Ricerca dell'Università di Bologna Antonino Rotolo, il Segretario generale della Fondazione FICO Alessandro Bonfiglioli, l'Amministratore Delegato di FICO Eataly**



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Comune di Bologna



World **Tiziana Primori**, l'Assessore all'Economia, promozione della città e Relazioni internazionali **Matteo Lepore**, il Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra **Piercarlo Grimaldi**.

«Vogliamo scommettere sulla possibilità di invertire la tendenza planetaria verso diete di scarsissima qualità nutrizionale e altissimo valore calorico. E valorizzare, con la dieta mediterranea e il suo benefico portato per la salute, i modelli di produzione agricola e di consumo alimentare sostenibili dal punto di vista economico, ambientale, energetico e sociale», ha osservato ancora il presidente della Fondazione FICO Andrea Segrè. «La Fabbrica Italiana Contadina nasce anche per fare crescere, a partire dai giovani e dai bambini, la consapevolezza e la cultura del nostro cibo, che sono una straordinaria opportunità per l'Italia e il suo futuro - sottolinea l'Amministratore Delegato **Tiziana Primori** - La **didattica**, la **divulgazione** e il piacere della **scoperta** sono aspetti chiave di FICO Eataly World, che mira a **coinvolgere circa 100 mila studenti ogni anno in attività educative e culturali**. A questo scopo, la Fabbrica Italiana Contadina ospiterà 10 aule, 3 chilometri di percorsi educativi, 6 aree multimediali. FICO promuoverà l'intera filiera dell'agroalimentare italiano - oltre a coltivazioni e allevamenti, laboratori artigianali, ristoranti e botteghe - organizzando ogni anno **5.000 attività per la Scuola di ogni ordine e grado** che vedranno coinvolti gli studenti italiani e stranieri ed i loro insegnanti; la Fondazione progetterà, organizzerà e promuoverà programmi di cultura della sostenibilità economica, sociale, ambientale ed alimentare, compresi master, corsi di alta formazione, summer e winter school, summer e winter camp e corsi di aggiornamento professionale. A questi si aggiungeranno **500 stage formativi all'anno** per giovani che vogliono imparare un mestiere ed adulti che vogliono specializzarsi e, **per tutti, oltre 1.000 corsi divulgativi** ogni anno per bambini, ragazzi e adulti tra laboratori e degustazioni».

BOLOGNA AWARD 2016/2017

Fondazione FICO esordisce a **New York** con il **lancio internazionale del Bologna Award, il Premio mondiale per cibo e sostenibilità che aveva celebrato la sua prima edizione a Expo nel 2015**. Venerdì 18 novembre, a Eataly Flateron, sarà presentato il **bando 2016/2017 dedicato alle ricerche scientifiche e alle iniziative in ambito agricolo e agro-alimentare realizzate da studiosi, istituzioni e aziende** nel segno dello sviluppo sostenibile e durevole. Sostenere la ricerca scientifica e tecnologica in tema di sostenibilità agroalimentare e promuovere una nuova e diffusa cultura nel segno dell'educazione alimentare sono gli obiettivi portanti del Bologna Award for Food&Sustainability promosso dalla Fondazione FICO con CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, in sinergia con l'Amministrazione Comunale di Bologna e la Regione Emilia Romagna. Vincitori della prima edizione sono stati, ex aequo, lo scienziato italiano Salvatore Ceccarelli, che ha operato nel Centro ICARDA di Aleppo - Siria oggi distrutto dall'ISIS, e l'organizzazione no profit Northwest Atlantic Marine Alliance, fondata da pescatori della costa Nord Est degli Stati Uniti. Aspetto peculiare del Bologna Award è che **i vincitori, sin dal momento dell'accettazione, si impegnano a donare il valore del premio (20mila €) in favore di ricerche e iniziative di settore sostenibili, durevoli e/o solidali**. Le candidature per l'edizione 2017 potranno pervenire alla Giuria del Premio dal 1° dicembre 2016 fino al 30 aprile 2017. Nel mese di giugno la Giuria si riunirà per selezionare una short list che sarà annunciata pubblicamente entro il 30 giugno 2017. **Il vincitore sarà premiato a Bologna il 16 ottobre 2017 (World Food Day)**, nell'ambito della **prima edizione delle Giornate del cibo sostenibile**, un cartellone di incontri, eventi e dibattiti con esperti, giornalisti e scrittori internazionali.

DAL PROTOCOLLO DI INTESA CON IL MINISTERO DELL'AMBIENTE UN OSSERVATORIO DI MONITORAGGIO E STUDIO DELLE BUONE PRATICHE.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Comune di Bologna



“.....” dichiarazione GALLETTI VERIFICANDO E' in arrivo, intanto, anche il La Fondazione ha già attivato alcuni progetti, a partire dal **protocollo con il Ministero dell'Ambiente** guidato da Gian Luca Galletti: l'intesa getta le basi per iniziative comuni in materia di educazione alimentare e ambientale, sostenibilità, qualità dei prodotti e salute, sia a livello nazionale che locale, anche grazie al monitoraggio e l'estensione delle “best practices” italiane in proposito. I protocolli saranno infatti lo strumento attraverso i quali la Fondazione potrà coinvolgere anche altri enti e ministeri.

FONDAZIONE FICO, SCUOLE E DIDATTICA

Per l'anno scolastico 2016/2017, Eataly World in collaborazione con Fondazione FICO e con il patrocinio dell'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna, ha avviato la prima iniziativa per la Scuola: “Aspettando FICO...nella Scuola – Emilia Romagna”, che prevede tre concorsi per far **riflettere gli studenti sulla conoscenza del settore agroalimentare, con particolare riferimento al territorio regionale.** Nel primo - “Non si gioca con il cibo, ma conoscere il cibo può essere un gioco” - le classi delle **Scuola Primaria** devono ripercorrere e raccontare, attraverso un **gioco**, i luoghi, le fasi e i mestieri delle **filieri agroalimentari** del territorio regionale. Con “Ri-scattiamo li lavoro: i mestieri di ieri, oggi e domani”, le classi della **Scuola Secondaria di primo grado** devono documentare e raccontare, attraverso un **reportage fotografico, i mestieri** delle filiere agroalimentari del territorio regionale: le storie di persone, le loro competenze e l'evoluzione nel tempo. Infine con “#losapeviche”, le classi della **Scuola Secondaria di secondo grado** devono raccontare, attraverso uno **spot video**, la genesi, le cause e le conseguenze culturali di **luoghi comuni, stereotipi, detti e tradizioni popolari**, e rilanciare un messaggio di consapevolezza. **Per ogni concorso è previsto un premio in denaro di 1.000 euro, suddiviso tra le prime tre classi vincitrici.**

Un percorso analogo è già partito anche in Campania, dove **Fondazione Idis - Città della Scienza e Eataly World**, in collaborazione con **Fondazione FICO** e con il patrocinio dell'Ufficio Scolastico Regionale per la **Campania**, propongono l'iniziativa “Aspettando FICO...nella Scuola – Campania”. La collaborazione nasce nel quadro dell'accordo strategico triennale tra Fondazione IDIS Città della Scienza, Legacoop e Coopfond, e propone gli stessi obiettivi e declinazioni.

FONDAZIONE FICO: LE ATTIVITA' IN CORSO

Fondazione FICO e Eatalyworld, inoltre, con la collaborazione di Obiettivo Lavoro (che è tra i soci sostenitori della Fondazione), stanno portando avanti due progetti di educazione alimentare in Europa con **Erasmus Plus** e il **nuovo Regolamento Europeo per la distribuzione di frutta, verdura e latte nelle scuole.**

Erasmus Plus – Key Action 2 è un bando della Commissione Europea che prevede il finanziamento di partenariati strategici per lo scambio di buone pratiche nel settore dell'istruzione e della formazione dei giovani a livello transnazionale. **A questo scopo, sono stati siglati partenariati strategici con Spagna, Portogallo, Grecia, Romania, Slovacchia ed il progetto FICO – Fabbrica Italiana Contadina, che intende candidarsi come la realtà italiana di riferimento per l'educazione alimentare.** L'obiettivo generale che si intende perseguire è la diffusione a livello comunitario dei principi e dei valori della “Buona Alimentazione”, attraverso azioni di condivisione, ricerca e scambio di esperienze tra i partner di progetto. In particolare, si punta ad elaborare delle misure di educazione ad uno stile di vita sano e di contrasto all'insorgenza e diffusione di patologie legate all'alimentazione, per i Giovani – Studenti di età compresa tra gli 11 ed i 19 anni.

L'Unione Europea, inoltre, ha elaborato una relazione che modifica il Regolamento per la distribuzione di frutta, verdura e latte negli Istituti Scolastici. Il nuovo programma prevede l'introduzione obbligatoria di misure educative di accompagnamento all'attività di distribuzione dei prodotti ortofrutticoli e lattiero caseari nelle scuole, con l'obiettivo di riavvicinare i bambini all'agricoltura e per contribuire ad insegnare ai giovani cittadini il gusto degli alimenti e la loro origine. **La Fondazione FICO intende lavorare in questa prospettiva, con il compito di elaborare e promuovere linee strategiche e progetti operativi legati all'alimentazione sostenibile e all'educazione alimentare:** per mezzo di attività, visite a fattorie, filiere



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Comune di Bologna



alimentari locali, attraverso la diffusione di informazioni sulle sane abitudini alimentari, agricoltura biologica, produzione sostenibile e sulla lotta agli sprechi alimentari.

Fondazione FICO, con la collaborazione di Obiettivo Lavoro, sta portando avanti un'attività di scouting dettagliato delle opportunità di finanziamento esistenti a livello europeo, nazionale e regionale, anche al di fuori dell'Emilia-Romagna, per la realizzazione di progetti educativi e didattici rivolti a studenti e insegnanti.

CIBO E SALUTE, ALCUNI DATI

Sconfiggere la malnutrizione sul pianeta, garantire la sicurezza alimentare, promuovere una produzione sostenibile, sostenere l'educazione alimentare come prima prevenzione per la salute delle persone sono gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fissati dall'ONU, in rapporto a cibo e sviluppo. I dati OMS stimano che un terzo circa delle malattie cardiovascolari e tumorali possano essere evitate grazie ad una equilibrata e sana alimentazione, mentre la FAO prevede che, entro il 2030, 2 miliardi di persone si alimenteranno con cibi privi del giusto quantitativo di vitamine e minerali, indispensabile per garantire un buono stato di salute.

Il rapporto 2016 della massima autorità in materia, il Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition, prevede che il numero degli obesi toccherà quota 3,3 miliardi del 2030: 1 essere umano su 3. Intanto, un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare ogni anno (circa il 24% se misurata in calorie), che tradotto in impatto ambientale significa immettere ogni anno nell'atmosfera 3,3 miliardi di tonnellate di CO2. Per questo spiegano i promotori che « FICO potrà rappresentare una irripetibile opportunità per promuovere sul campo l'educazione alimentare, a livello nazionale e internazionale. »

Bologna, 11 novembre 2016

PRESS/INFO

ufficiostampa@volpesain.com Daniela Volpe +39 3922067895 marketing@caab.it

relazioni media FICO Eeatly World - Paola Minoliti - +39 335 7884721 - media@eatlyworld.it

ufficio stampa Alma Mater - +39 051.2088664 – ufficiostampa@unibo.it